



デー・デイ

INTRINSIC  
WINE CO.

## イントリンジック レッド ブレンド 2022

ストリートアートは、ワイン造りに似ている。どちらも環境が作品に影響を与え、アーティストと景観がコラボレートするのだ。

### ヴィンテージノート

- ・2022年は、例年より涼しく雨の多い春で幕を開けました。4月から7月にかけて平均を下回る気温が続き、成熟が遅れました。
- ・収穫は平均的なヴィンテージより2週間遅れて始まりました。土壌の水分が豊富だったため、見事な樹冠が育ち、適度な収穫量となりました。
- ・果実の品質は極めて高く、厳選したブドウは予想より早く収穫する必要があったものの、素晴らしい酸味と豊かな風味を備えた非常に有望なワインが期待できます。

### ブドウ

- ・コロンビア川に近く降雨量が少ない畑で育ったブドウから、深みのある凝縮した果実味と、洗練された質感を持つワインが生まれます。
- ・最終的なブレンドの40%は、ホースハブンヒルズの中心部に広がる畑のブドウを使用。
- ・このブレンドでは、マルベックが主役を果たし、カベルネ・ソーヴィニヨンと控えめなカベルネ・フランと美しく融合しました。

### ワインメイキング

- ・選別したブドウのうち50%は、発酵後約9ヶ月間果皮と浸漬させるため、非常に複雑でフレッシュな特徴を示します。長時間浸漬したワインは、タンニンの構造が最適になる瞬間に果皮から引き抜かれました。
- ・10%未満をコンクリートタンクで発酵。フレンチオーク旧樽100%で11ヶ月熟成

### フードペアリング

ビーフスライダー、シトラスマリネ・ポークサンドイッチ、ビーフとポークのミートボール（チポトレソース）によく合う赤のブレンドです。

### テイastingノート

風味はイチジク、黒プラム、甘草の根が層をなし、テクスチャーは角ばっているが洗練されており、後味にはチョコレートガナッシュのニュアンスが感じられます。

品種： カベルネ・ソーヴィニヨン55%  
 マルベック34%  
 カベルネ・フラン11%

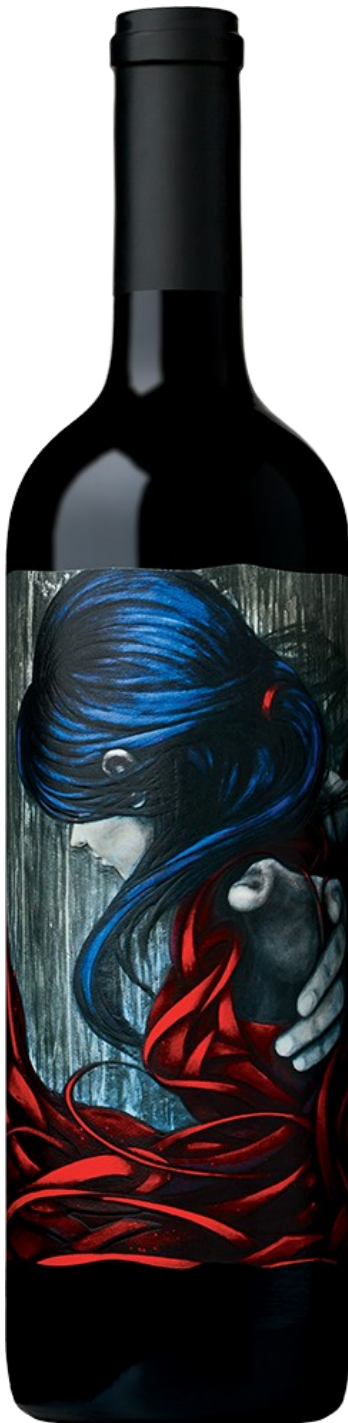
産地・AVA： コロンビア・ヴァレー  
 アルコール： 14.6%

PH： 3.88

TA： 0.55g/100 mL

UPC： 0-88586-00921-1

希望小売価格： ¥4,700（税込 ¥5,170）



デザイナー ジマー

ORCA  
INTERNATIONAL

輸入発売元  
 オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F  
 TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com



カタログ



ワイナリー詳細